TERMOZETA®

frittosella

Libretto Istruzioni
Instruction Manual
Mode D'emploi
Gebrauchsanweisung
Libro de Instrucciones
Instruçoes

Call free
800-753688

TERMOZETA®

frittosella

DATI TECNICI
TECHNICAL DATA
DONNÉES TECHNIQUES
TECHNISCHE DATEN
DATOS TÉCNICOS
DADOS TÉCNICOS

Frittosella
Type 415001
220-240 V ~ 50 Hz
900 W
Made in P.R.C.

CE

TERMOZETA®

••• GERMANY

INFORMATIONEN FÜR DIE BENUTZER
Gemäß den Europäischen Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/1 08/EG über die Reduzierung der Verwendung gefährlicher Stoffe in elektrischen und elektronischen Geräten, sowie die Abfallentsorgung.

- Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Gerät besagt, dass es am Ende seiner Verwendungszeit getrennt von anderen Abfällen entsorgt werden muss.
- Der Benutzer muss daher das Gerät nach Beendigung seiner Verwendungsdauer zu geeigneten Sammelstellen für die getrennte Abfallentsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten bringen oder es dem Endverkäufer beim Kauf eines neuen Geräts von ähnlicher Art im Verhältnis eins zu eins übergeben.
- Die angemessene Abfalltrennung und die darauf folgende Verbringung des aufgelassenen Geräts in den Recyclingkreislauf zur umweltverträglichen Verwertung und Entsorgung tragen dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden und sie begünstigen das Recycling von Materialien, aus denen das Gerät besteht.
- Die rechtswidrige Entsorgung des Produktes veranlässt die Verwendung der geltenden Verwaltungssanktionen.

••• SPAIN

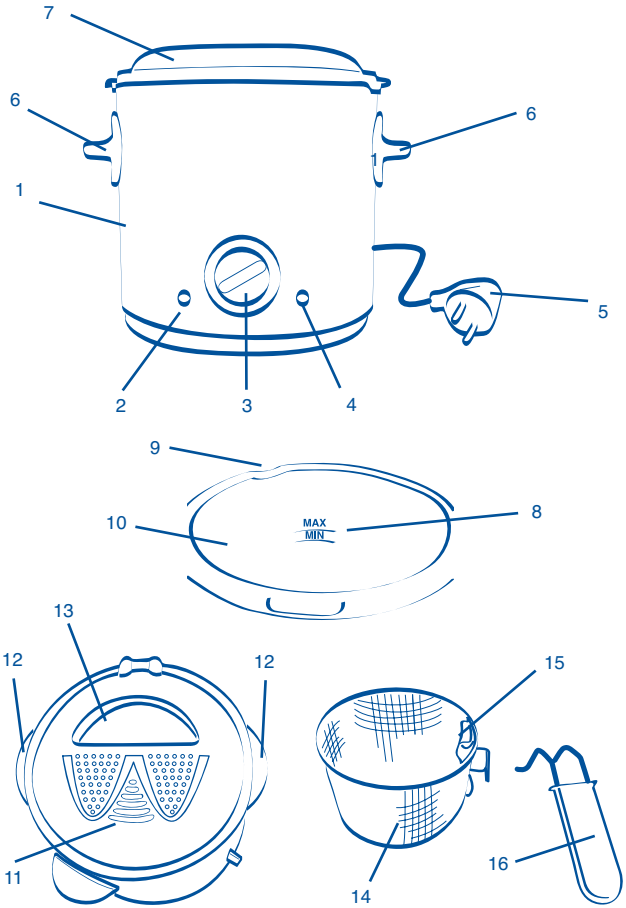
INFORMACIÓN A LOS USUARIOS
Según las Directrices Europeas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, además del desecho de los residuos.

- El símbolo tachado del contenedor que se encuentra en el aparato indica que el producto, al final de su vida útil, deberá depositarse en un lugar separado de los demás residuos.
- Por lo tanto, el usuario deberá entregar el aparato, cuando deje de utilizarse, a los adecuados centros de recogida diferenciada de residuos electrónicos y electrotécnicos, o deberá devolverlo al vendedor en el momento de compra de un nuevo aparato de tipo equivalente, uno a cambio de otro.
- La adecuada recogida diferenciada del aparato inutilizado para el sucesivo reciclaje, tratamiento y desecho ambientalmente compatibles, contribuye a evitar posibles efectos negativos en el medioambiente y en la salud, y favorece el reciclaje de los materiales de los que se compone el aparato.
- El desecho abusivo del producto por parte del usuario implica la aplicación de las sanciones previstas por la ley.

••• PORTUGAL

INFORMAÇÕES AOS UTENTES
Nos termos das Directivas Europeias 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relativas à redução do uso de substâncias perigosas nos aparelhos eléctricos e electrónicos, além da eliminação de resíduos sólidos.

- O símbolo no contentor traçado indicado no aparelho significa que o produto ao fim de sua vida útil, deverá ser eliminado separadamente de outros resíduos sólidos.
- O utente deverá, portanto, entregar o aparelho após o término de sua vida útil, aos centros encarregados pela colecta diferenciada de resíduos electrónicos e electrotécnicos, ou mesmo, entregá-lo de volta ao revendedor no momento da compra de um novo aparelho de tipo equivalente, na proporção de um para um.
- A colecta diferenciada adequada para a eliminação sucessiva do aparelho fora de uso a ser reciclado, para o tratamento do lixo em modo compatível com o ambiente, contribui a evitar possíveis efeitos negativos ao meio ambiente e à saúde e facilita a reciclagem dos materiais dos quais o aparelho é constituído.
- A eliminação do produto sem respeitar as normas por parte do utente implica na aplicação das sanções de acordo com as leis vigentes.



DESCRIZIONE APPARECCHIO (I)

1. Corpo apparecchio
2. Spia luminosa alimentazione collegata
3. Manopola termostato
4. Spia luminosa termostato
5. Cavo di alimentazione
6. Impugnature corpo apparecchio
7. Coperchio
8. Indicazione livello Massimo e Minimo dell'olio
9. Scolo svuotamento olio
10. Vano di cottura
11. Filtro permanente
12. Impugnature coperchio
13. Oblò
14. Cestello
15. Indicazione massimo livello alimenti
16. Impugnatura cestello

APPLIANCE DESCRIPTION (GB)

1. Appliance body
2. Power connected light
3. Temperature control
4. Temperature light
5. Power cord
6. Appliance body handles
7. Lid
8. Max. and Min. oil level indicator
9. Oil drain
10. Cooking pot
11. Permanent filter
12. Lid handles
13. Viewing hole
14. Basket
15. Max. food level indicator
16. Basket handle

DESCRIPTION DE L'APPAREIL (F)

1. Corps de l'appareil
2. Voyant d'alimentation
3. Bouton du thermostat
4. Voyant du thermostat
5. Cordon d'alimentation
6. Poignée du corps de l'appareil
7. Couvercle
8. Repère niveau maximum et minimum de l'huile
9. Système de vidange huile
10. Cuve
11. Filtre permanent
12. Poignées du couvercle
13. Hublot
14 Panier
15. Repère niveau maximum aliments
16. Poignée du panier

GERÄTEBESCHREIBUNG (D)

1. Gehäuse des Geräts
2. Leuchtanzeige Netzverbindung
3. Regler Thermostat
4. Leuchtanzeige Thermostat
5. Netzkabel
6. Griff des Gerätegehäuses
7. Deckel
8. Maximal- / Minimalfüllanzeige für das Öl
9. Abflussöffnung für das Öl
10. Frittierwanne
11. Dauerfilter
12. Griff des Deckels
13. Bullauge
14. Korb
15. Maximalfüllanzeige für die Lebensmittel
16. Griff des Korbes

DESCRIPCIÓN APARATO (E)

1. Cuerpo aparato
2. Testigo luminoso alimentación conectada
3. Pomo termostato
4. Testigo luminoso termostato
5. Cable de alimentación
6. Empuñaduras cuerpo aparato
7 Tapa
8. Indicación nivel Máximo y Mínimo del aceite
9. Canal vaciado aceite
10. Cubeta de cocción
11. Filtro permanente
12. Empuñaduras tapa
13. Visor
14. Cestillo
15. Indicación máximo nivel alimentos
16. Empuñadura cestillo

DESCRIÇÃO DO APARELHO (P)

1. Corpo do aparelho
2. Lâmpada de aviso de alimentação activa
3. Botão termostato
4. Lâmpada de aviso do termostato.
5. Cabo de alimentação
6. Pega do corpo do aparelho
7. Tampa
8. Indicação de nível Máximo e Mínimo de óleo
9. Saída para o esvaziamento do óleo
10. Câmara de cozimento
11. Filtro permanente
12. Pega da tampa
13. Porta
14. Cesta
15. Indicação de nível máximo de alimentos
16. Pega da Cesta

••• ITALY

INFORMAZIONE AGLI UTENTI

Ai sensi dell'art. 13 del decreto legislativo 25 luglio 2005, n.15 "Attitudine delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti"

- Il simbolo del cassonetto barrato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.
- L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno.
- L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.
- Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

••• UNITED KINGDOM

INFORMATION FOR USERS

In accordance with European Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE and 2003/108/CE on the restriction of the use of dangerous substances in electric and electronic equipment as well as their waste disposal.

- The barred symbol of the rubbish bin shown on the equipment indicates that, at the end of its useful life, the product must be collected separately from other waste.
- Therefore, any products that have reached the end of their useful life must be given to waste disposal centres specialising in separate collection of waste electrical and electronic equipment, or given back to the retailer at the time of purchasing new similar equipment, on a one for one basis.
- The adequate separate collection for the subsequent start-up of the equipment sent to be recycled, treated and disposal of in an environmentally compatible way contributes to preventing possible negative effects on the environment and health and optimises the recycling and reuse of components making up the apparatus.
- Abusive disposal of the product by the user involves application of the administrative sanctions according to the laws in force.

••• FRANCE

INFORMATIONS AUX USAGERS

Aux termes des Directives européennes 2002/95/CE et 2003/108/CE, relatives à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques et à l'élimination des déchets.

- Le symbole représentant une poubelle barrée reporté sur l'appareil indique que le produit doit être collecté séparément des autres déchets à la fin de sa propre vie.
- L'usager devra donc remettre l'appareil, lorsqu'il ne l'utilisera plus, à des centres adaptés de collecte sélective pour les déchets électroniques et électrotechniques, ou bien il devra le rapporter au revendeur au moment de l'achat d'un nouvel appareil de type équivalent, en raison d'un contre un.
- La collecte sélective, pour l'envoi de l'appareil inutilisable au recyclage, au traitement ou à l'élimination, bien entendu dans le respect de l'environnement, contribue à éviter les effets négatifs sur ce dernier ainsi que sur la santé et facilite le recyclage des matériaux composant l'appareil.
- L'élimination illégale du produit par l'usager est passible de l'application de sanctions selon les lois en vigueur.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Antes de fazer qualquer operação de limpeza ou manutenção, retirar sempre a tomada do interruptor e esperar que o aparelho e o óleo tenham esfriado completamente.

Limpeza da cesta e da pega
Lavar a cesta e a pega com água e detergente para pratos. Enxugar cuidadosamente. Não lavá-los na máquina de lavar pratos.

Limpeza da câmara de cozimento e da tampa
- Remover a tampa.
- Retirar o óleo da câmara de cozimento através da relativa saída (9) presente na borda superior da câmara de cozimento (10).

Atenção:
Eliminar o óleo exausto somente junto a centros de recolha autorizados. Para informações, dirigir-se ao operador do serviço de resíduos activo na vossa zona de residência. Não jogar o óleo no lavatório ou em outras descargas domésticas.

- Remover da câmara de cozimento e da tampa eventuais resíduos de óleo ou de gordura com uma espátula não metálica e com papel absorvente.
- Lavá-los com uma esponja húmida de água quente e detergente para pratos. Enxugar cuidadosamente. **Prestar atenção para não deixar entrar água no filtro presente no interior da tampa.**

Limpeza do corpo do aparelho
Para a limpeza do corpo do aparelho (1), utilizar exclusivamente uma esponja húmida.

Importante!
- **Não colocar nunca o aparelho na água ou em outras substâncias líquidas, assim como em baixo de água corrente.**
- **Não utilizar produtos químicos ou substâncias abrasivas.**
- **Esperar que o aparelho esteja bem seco antes de recolocá-lo.**

Manutenção
A tampa (7) dispõe, no seu interior, dum filtro (11) que tem de ser periodicamente substituído (aconselha-se a troca a cada 15/20 cerca de utilização do aparelho).
Para remover o filtro, proceder no seguinte modo:
- desparafusar os quatro parafusos situados na parte interna (fig. 8).
- retirar o filtro (11) e substituí-lo com um novo.
- sucessivamente, aparafusar os parafusos.

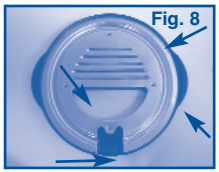


Fig. 8

Para a compra dos filtros, dirigir-se a um Centro de Assistência Técnica Termozeta e solicitar de peças originais.

Termozeta S.p.A. reserva-se o direito de modificar técnica e/ou esteticamente os seus produtos, para melhoria da sua performance, sem aviso prévio.
Termozeta is an international trademark. Copyright © 1995. All rights reserved.
Termozeta S.p.A. - Via Magenta, 41/43 - 20010 Bareggio (MI) Italy

PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

• Il presente libretto è parte integrante dell'apparecchio e deve essere letto attentamente prima dell'utilizzo poiché fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare con cura.
- Dopo aver tolto l'imballaggio assicuratevi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzatelo e rivolgetevi presso un centro assistenza autorizzato da TERMOZETA.
- Non lasciate gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso,chiodi, ecc.) alla portata di bambini o incapaci in quanto potenziali fonti di pericolo.
- La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica. TERMOZETA non può essere considerata responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto elettrico.
- Prima di collegare la spina alla presa di corrente verificate che la tensione di funzionamento dell'apparecchio corrisponda a quella della vostra abitazione. In caso di dubbio, rivolgetevi a personale professionalmente qualificato.
- Si sconsiglia l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghe. In caso di necessità utilizzate esclusivamente dispositivi omologati e conformi alle vigenti norme di sicurezza accertandovi che siano compatibili con la potenza dell'apparecchio. In caso di dubbio, rivolgetevi a personale professionalmente qualificato.
- **Qualsiasi installazione non conforme a quanto specificato può compromettere la vostra sicurezza e fa decadere la garanzia.**
- L'apparecchio è destinato esclusivamente ad uso domestico per la frittura di alimenti.
- Per motivi di sicurezza fate attenzione a:
  - non usare l'apparecchio a piedi nudi e con mani o piedi bagnati;
  - non usare l'apparecchio al di fuori dell'ambiente domestico;
  - non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (sole, pioggia …);
  - non permettere che l'apparecchio venga utilizzato da bambini o incapaci;
  - non tirare mai il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso per scollegare la spina dalla presa di corrente;
  - non lasciare l'apparecchio collegato alla rete elettrica senza sorveglianza;
  - non immergere mai l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
- **L'apparecchio non è destinato ad essere usato da persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, a meno che esse non abbiano potuto beneficiare, attraverso l'intermediazione di una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio.**
- **Il cavo di alimentazione dell'apparecchio non deve essere sostituito dall'utente.** In caso di necessità rivolgetevi a un centro assistenza autorizzato da TERMOZETA o a persone professionalmente qualificate.
- In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnetelo e non manomettetelo. Per l'eventuale riparazione rivolgetevi ad un centro assistenza autorizzato da TERMOZETA e richiedete l'utilizzo di ricambi originali.
- Al termine del ciclo di vita rendete inoperante l'apparecchio tagliandone il cavo d'alimentazione dopo avere staccato la spina dalla presa di corrente. Per lo smaltimento attenetevi alle norme in vigore nel vostro luogo di residenza.
- TERMOZETA non può essere considerata responsabile di eventuali danni a persone, animali o cose causati da un'errata installazione o derivanti da un uso improprio, erroneo o irragionevole.

ISTRUZIONI PER L'USO

AL PRIMO UTILIZZO

- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, lavate tutte le parti che sono a contatto con gli alimenti: il cestello (14),l'impugnatura (16), il vano di cottura (10) ed il coperchio (7). **Fate riferimento al paragrafo "PULIZIA".**

GRUPPO CESTELLO IMPUGNATURA

Prima di utilizzare l'apparecchio è fondamentale montare correttamente l'impugnatura (16) del cestello (14).
Procedete nel modo seguente:

- Stringete con le mani l'impugnatura fino a far entrare la parte terminale piegata della stessa, nei fori posti nel cestello. (fig. 5).

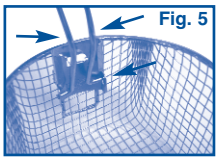


Fig. 5

- Fate posizionare la barra metallica dell'impugnatura all'interno del fermo posto nel cestello assicurandosi che l'impugnatura sia ben salda al cestello stesso (fig.6).

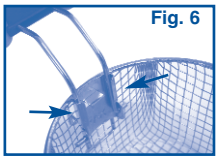


Fig. 6

Attenzione !
Prima di utilizzare l'apparecchio assicuratevi sempre che l'impugnatura ed il cestello siano montati correttamente

MODO D'USO

- Posizionate l'apparecchio su un piano orizzontale, stabile e resistente al calore, lontano da sostanze o materiali infiammabili (es. tende, tovaglie…) e da fonti di calore (es. fornelli, stufe..).
- Svolgete completamente il cavo di alimentazione, prestando attenzione a non farlo appoggiare contro l' apparecchio in quanto questo diventa caldo durante l'uso.
- Introducete l'olio nel vano di cottura (8a) in modo che il livello sia compreso tra le indicazioni MIN e Max (8) presenti nel vano di cottura. Utilizzate solo olio adatto per friggere (controllate le indicazioni riportate sulla confezione).
- Posizionate il coperchio (7) sopra il vano di cottura ed inserite la spina nella presa di corrente **in modo tale che risulti facilmente accessibile per motivi di sicurezza**. La spia luminosa (2) si accende.
- Selezionate con la manopola (3) la temperatura adatta all'alimento da friggere.
- Quando la spia luminosa del termostato (4) si spegne, l'apparecchio è pronto per l'uso.
- Disponete gli alimenti nel cestello (14), rispettando la quantità massima indicata all'interno dello stesso (15), rimuovete lentamente il coperchio (7) facendo attenzione alla fuoriuscita di vapore bollente ed introducete il cestello (14) nel vano di cottura (10) utilizzando l'apposita impugnatura (16).
- Mettete il coperchio (7) prestando attenzione che la parte sagomata dello stesso sia sopra l'impugnatura dello sportello (fig.7) e lasciate cuocere per un tempo adatto al tipo di alimento. (vedi tabella " TEMPI DI COTTURA").

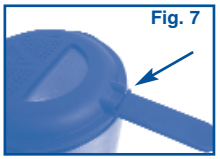


Fig. 7

- Verificate di tanto in tanto il grado di cottura/doratura dell'alimento attraverso l'oblò (13) fino a raggiungere il risultato desiderato.
- Al termine della cottura , portate la manopola del termostato (3) in posizione OFF, scollegate la spina dalla presa di corrente, aprite con cautela il coperchio (7), sollevate il cestello (14) utilizzando l'apposita impugnatura (16) e scuotetelo delicatamente sopra il vano di cottura per eliminare gli eccessi di olio. Versate gli alimenti su di un piatto su cui avete steso un foglio di carta assorbente per alimenti.
- Lasciate l'apparecchio senza coperchio per far raffreddare l'olio.

de cozimento para eliminar os excesso de óleo. Colocar os alimentos num prato no qual foi colocada uma folha papel absorvente para alimentos.
- Deixar o aparelho sem tampa para que o óleo esfrie.

Atenção!
- **Não tentar, por nenhum motivo, deslocar ou levantar o aparelho enquanto o mesmo estiver a funcionar ou quando estiver cheio de óleo quente, visto que poderia provocar queimaduras.**
- **Colocar no óleo somente os alimentos enxutos para evitar respingos de óleo quente.**
- **Durante o cozimento, das aberturas superiores da tampa, sai vapor quente: prestar atenção, visto que pode provocar queimaduras.**
- **Não deixar que crianças utilizem o aparelho e mantê-las a uma adequada distância durante o seu funcionamento.**
- **Não deixar o aparelho sem guarda enquanto estiver a funcionar.**
- **Não deixar que alimentos cozinhem excessivamente visto que poderiam se incendiar.**
- **Não ligar o aparelho sem óleo.**
- **Remover a tampa (7), utilizando sempre a relativa pega (12).**

Importante!
- Antes de cada uso, certificar-se sempre que o nível de óleo esteja presente nas referências MIN e MÁX indicadas no interior da câmara de cozimento (10).
- Ligar o aparelho somente após ter colocado óleo.

TABELLA TEMPOS DE COZIMENTO

ALIMENTOS	C°	TEMPOS
Batatas fritas frescas (capacidade máxima da cesta 400g)	180 depois 190	9-11 minutos, depois 1-2 minutos para uma maior douradura
Batatas fritas congeladas (capacidade máxima da cesta 400g)	Seguir indicações do produtor	
Lagostim empanado congelado (o suficiente para cobrir somente o funda da cesta)	170	3-5 minutos
Sardinhas frescas (o suficiente para cobrir somente o funda da cesta)	190	1-2 minutos
Pescada fresca (postas)	160	5-10 minutos, de acordo com a espessura
Pescada congelada (postas ou pedaços)	190	10-15 minutos, de acordo com a espessura e as dimensões
Frango empanado em porções	160	10-12 minutos (pedaços pequenos) 15-30 minutos (pedaços grandes)
Sticks de frango	170	15 minutos
Bife de vitela congelado	170	3-8 minutos, de acordo com a espessura

Os tempos de cozimento presentes na tabela são meramente indicativos e podem variar de acordo com a quantidade, com a qualidade e com as dimensões dos alimentos.

NOTA

Os tempos de cozimento dos alimentos congelados são geralmente mais demorados em relação aos alimentos frescos.

INSTRUÇÕES PARA O USO

O PRIMEIRO USO

- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, lavar todas as partes que estão em contacto com os alimentos: a cesta (14), a pega (16), a câmara de cozimento (10) e a tampa (7). **Consultar o parágrafo referente à "Limpeza".**

GRUPO DE CESTA E PEGA

Antes de utilizar o aparelho, é fundamental montar correctamente a pega (16) da cesta (14).
Proceder no seguinte modo:

- Apertar, com as mãos, a pega até que entre a parte terminal dobrada da mesma, nos furos presentes na cesta. (fig. 5).

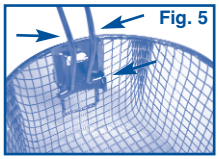


Fig. 5

- Posicionar a barra metálica da pega no interior da parte fixa na cesta, certificando-se que a pega esteja bem fixada à cesta (fig. 6).

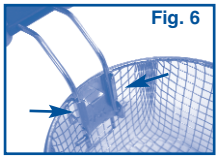


Fig. 6

Atenção!
Antes de utilizar o aparelho, certificar-se sempre que a pega e a cesta estejam montadas correctamente.

MODO DE USO

- Posicionar o aparelho numa base horizontal, estável e resistente ao calor, longe de substâncias ou materiais inflamáveis (ex. cortinas, toalhas…) e de fontes de calor (ex. fornos, estufas...).
- Desenrolar completamente o cabo de alimentação, prestando atenção para que o mesmo não entre em contacto com o aparelho visto que este se aquece durante o uso.
- Introduzir o óleo na câmara de cozimento (8a) em modo que o nível esteja presente nas indicações MIN e MÁX (8) na câmara de cozimento. Utilizar somente óleo próprio para fritar (controlar as indicações presentes na confecção).
- Posicionar a tampa (7) em cima da câmara de cozimento e colocar a tomada no interruptor em modo que seja facilmente acessível por motivos de segurança. A lâmpada de aviso (2) acende-se.
- Seleccionar com o botão (3) a temperatura adequada ao alimento que tem de ser frito.
- Quando a lâmpada de aviso do termostato (4) apaga-se, aparelho está pronto para o uso.
- Dispor os alimentos na cesta (14), respeitando a quantidade máxima indicada no interior da mesma (15), retirar lentamente a tampa (7), prestando atenção na saída de vapor quente e introduzir a cesta (14) na câmara de cozimento (10), usando a relativa pega (16).

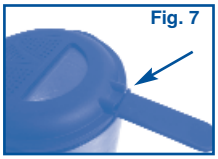


Fig. 7

- Colocar a tampa (7), prestando atenção para que a parte perfilada da mesma esteja em cima da pega da portinhola (fig.7) e deixar cozinhar por um tempo adequado ao tipo de alimento. (ver tabela referente a "TEMPOS DE COZIMENTO").
- Verificar, vez por outra, o grau de cozimento/douradura do alimento através da porta (13) até alcançar o resultado desejado.
- Ao final do cozimento, colocar o botão termostato (3) na posição OFF, retirar a tomada do interruptor, abrir com cautela a tampa (7), levantar a cesta (14) utilizando a relativa pega (16) sacudi-lo delicadamente em cima da câmara

Attenzione!
- **Non cercate mai di spostare o sollevare l'apparecchio mentre è in funzione o quando è ancora pieno di olio caldo in quanto potete scottarvi.**
- **Immergete nell'olio solo alimenti asciutti per evitare schizzi di olio bollente.**
- **Durante la cottura dalle aperture superiori del coperchio fuoriesce del vapore bollente: prestate attenzione in quanto ci si può scottare.**
- **Non fate utilizzare l'apparecchio ai bambini e manteneteli ad un adeguata distanza durante il funzionamento.**
- **Non lasciate l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.**
- **Non fate cuocere eccessivamente gli alimenti poiché potrebbero incendiarsi.**
- **Non mettere in funzione l'apparecchio senza olio.**
- **Rimuovete il coperchio (7) utilizzando sempre le apposite impugnature (12).**

Importante!
- Prima di ogni uso verificate sempre che il livello dell'olio sia presente tra i riferimenti MIN e MAX riportati all'interno del vano di cottura (10).
- Mettete in funzione l'apparecchio solo dopo aver introdotto l'olio.

TABELLA TEMPI DI COTTURA

ALIMENTO	C°	TEMPO
Patatine fresche (capacità massima cestello 400 g)	180 poi 190	9-11 minuti poi 1-2 minuti per una maggiore doratura
Patatine surgelate (capacità massima cestello 400 g)	seguire indicazioni produttore	
Scampi impanati surgelati (abbastanza da coprire solo il fondo del cestello)	170	3-5 minuti
Bianchetti freschi (abbastanza da coprire solo il fondo del cestello)	190	1-2 minuti
Merluzzo fresco (tranci)	160	5-10 minuti secondo lo spessore
Merluzzo surgelato (tranci o bocconcini)	190	10-15 minuti secondo lo spessore e le dimensioni
Pollo impanato in porzioni	160	10-12 minuti (pezzi piccoli) 15-30 minuti (pezzi gross)
Bastoncini di pollo	170	15 minuti
Scaloppine di vitello surgelate	170	3-8 minuti secondo lo spessore

I tempi di cottura riportati in tabella sono puramente indicativi, infatti possono variare a seconda della quantità, della qualità e delle dimensioni degli alimenti.

NOTA

I tempi di cottura degli alimenti surgelati sono generalmente più lunghi di quelli degli alimenti freschi.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, scollegate sempre la spina dalla presa di corrente ed attendete che l'apparecchio e l'olio si siano completamente raffreddati.

Pulizia del cestello ed impugnatura
Lavate il cestello e la sua impugnatura con acqua e detersivo per stoviglie. Sciacquate ed asciugate accuratamente. Non lavateli in lavastoviglie.

Pulizia del vano cottura e del coperchio
- Rimuovete il coperchio.
- Svuotate il vano di cottura dall'olio attraverso l'apposito scolo (9) presente sul bordo superiore del vano cottura (10).

Attenzione:
smaltire l'olio esausto solo presso i centri di raccolta autorizzati. Per informazioni rivolgetevi presso il gestore del servizio rifiuti operante nella vostra zona di residenza. Non gettare l'olio nel lavandino o altri scarichi domestici.

- Rimuovete dal vano di cottura e dal coperchio eventuali residui di olio o grasso con una spatola non metallica e con della carta assorbente.
- Lavateli con una spugna umida di acqua calda e detergente per stoviglie. Asciugate accuratamente. **Prestate attenzione a non far penetrare acqua nel filtro presente all'interno del coperchio.**

Pulizia del corpo apparecchio
Per la pulizia del corpo apparecchio (1) utilizzate esclusivamente una spugna umida.

Importante!
- **Non immergete mai l'apparecchio in acqua o in altre sostanze liquide e non mettetelo sotto l'acqua corrente.**
- **Non utilizzare prodotti chimici o sostanze abrasive.**
- **Aspettate sempre che l'apparecchio sia asciutto prima di riporlo.**

Manutenzione
Il coperchio (7) dispone al suo interno di un filtro (11) che deve essere periodicamente sostituito (si consiglia ad ogni 15/20 utilizzi circa dell'apparecchio).
Per rimuovere il filtro procedete nel modo seguente:
- svitate le quattro viti situate nella parte interna (fig 8).
- estraete il filtro (11) e sostituitelo con uno nuovo.
- successivamente riavvitate le viti.

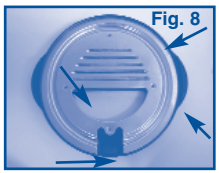


Fig. 8

Per l'acquisto dei filtri rivolgetevi presso un Centro Assistenza Tecnica Termozeta e richiedete parti di ricambio originali.

Termozeta S.p.A. si riserva il diritto di apportare modifiche estetiche e/o tecniche senza preavviso al fine di migliorare i propri prodotti.
Termozeta is an international trademark. Copyright © 1995. All rights reserved.
Termozeta S.p.A. - Via Magenta, 41/43 - 20010 Bareggio (MI) Italy

PRESCRIÇÃO DE SEGURANÇA

•Este manual é parte integrante do aparelho e deve ser lido com atenção antes de utilizá-lo, já que fornece importantes indicações relativas à segurança de sua instalação, de uso e manutenção. Conserve-o com cuidado.
- Após ter retirada a embalagem, certifique-se da integridade do aparelho. Em caso de dúvida, não utilizê-o e dirija-se a um centro de assistência autorizado pela TERMOZETA.
- Não deixe as várias partes da embalagem (sacos de plástico, polistirol expandido, pregos, etc.) ao alcance das crianças ou pessoas com qualquer tipo de deficiência, já que se tratam de potenciais fontes de risco.
- A segurança elétrica deste aparelho é garantida somente quando o mesmo for ligado corretamente a um fio terra eficiente de acordo com quanto previsto pelas normas de segurança elétrica vigentes. Termozeta não pode ser considerada responsável por eventuais danos decorrentes da falta de fio de terra na instalação elétrica.
- Antes de ligar a ficha na tomada de corrente, controle que a tensão de funcionamento do apparecchio corresponda àquela da sua habitação. Caso existam dúvidas, consulte pessoal profissionalmente qualificado.
- Desaconselha-se o uso de adaptadores, fichas múltiplas e extensões. Caso seja necessário, utilize exclusivamente dispositivos homologados e conformes às normas de segurança vigentes, certificando-se que os mesmos sejam compatíveis com a potência do aparelho. Caso existam dúvidas, consulte pessoal profissionalmente qualificado.
- **Qualquer instalação não conforme ao quanto especificado pode comprometer a sua segurança e anular a garantia.**
- Este aparelho é destinado exclusivamente ao uso doméstico para a fritura de alimentos.
- Por motivos de segurança preste atenção em:
  - não usar o aparelho com os pés descalços e com as mãos ou pés molhados
  - não usar o aparelho fora do ambiente doméstico
  - não deixar o aparelho exposto a agentes atmosféricos (sol, chuva …)
  - não permitir que o aparelho seja usado por crianças ou pessoas não habilitadas.
  - não puxar jamais o cabo de alimentação ou o próprio aparelho para desligar a ficha da tomada de corrente
  - não deixar o aparelho ligado à rede eléctrica sem ser utilizado
  - não imergir jamais o aparelho na água ou outros líquidos.
- O aparelho não é destinado a ser usado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam reduzidas, ou com falta de experiência ou de conhecimento, a não ser que esses tenham podido contar, através da intermediação duma pessoa responsável pela sua segurança, com a supervisão ou tenham lido as instruções inerentes ao uso do aparelho.
- **O cabo de alimentação do aparelho não deve ser substituído pelo utilizador.** Caso seja preciso, dirija-se a um centro de assistência autorizado pela TERMOZETA ou a pessoas profissionalmente qualificadas.
- Em caso de avaria e/ou mau funcionamento do aparelho, desligue-o e não tente abri-lo. manometterlo. Para um eventual conserto, dirija-se a um centro de assistência autorizado pela TERMOZETA e solicite a utilização de sobressalentes originais.
- Ao término da vida útil do aparelho, faça com que se torne inutlizável a cortar o cabo de alimentação depois de ter desligado a ficha da tomada de corrente. Para sua eliminação, observe as normas vigentes de seu sítio de residência.
- A Termozeta não pode ser considerada responsável por eventuais danos a pessoas, animais ou coisas causados por uma instalação errónea ou derivados do uso impróprio, erróneo ou irracional.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, desconectar siempre el enchufe de la toma de corriente y esperar que el aparato y el aceite estén completamente fríos.

Limpieza del cestillo y empuñadura
Lavar el cestillo y su empuñadura con agua y detergente para platos. Aclarar y secar esmeradamente. No lavarlos en el lavavajillas.

Limpieza de la cubeta cocción y de la tapa
- Quitar la tapa.
- Vaciar la cubeta de cocción del aceite a través del canal (9) presente en el borde superior de la cubeta cocción (10).

Atención:
eliminar el aceite gastado solo en los centros de recogida autorizados. Para información dirigirse al gestor del servicio residuos presente en su zona de residencia. No echar el aceite en el fregadero u otras descargas domésticas.

- Quitar de la cubeta de cocción y de la tapa eventuales residuos de aceite o grasa con una espátula no metálica y con papel absorbente.
- Lavarlos con una esponja mojada con agua caliente y detergente para platos. Secar esmeradamente. **Poner atención a no hacer penetrar agua en el filtro presente en el interior de la tapa**

Limpieza del cuerpo aparato
Para la limpieza del cuerpo aparato (1) utilizar exclusivamente una esponja mojada.

¡Importante!
- **No sumergir nunca el aparato en agua o en otras sustancias líquidas y no ponerlo debajo del agua corriente.**
- **No utilizar productos químicos o sustancias abrasivas.**
- **Esperar siempre que el aparato esté seco antes de guardarlo.**

Mantenimiento
La tapa (7) tiene en su interior un filtro (11) que ha de ser periódicamente sustituido (se aconseja cada 15/20 utilizaciones del aparato aproximadamente).
Para quitar el filtro proceder del siguiente modo:
- desenroscar los cuatro tornillos situados en la parte interna (fig.8).
- extraer el filtro (11) y sustituirlo con otro nuevo.
- sucesivamente volver a enroscar los tornillos.

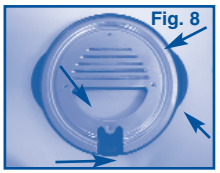


Fig. 8

Para comprar los filtros dirigirse a un Centro de Asistencia Técnica Termozeta y pedir partes de recambio originales.

Termozeta S.p.A. se riserva el derecho de aportar modificaciones técnicas y/o estéticas a los propios productos al fin de mejorar las prestaciones.
Termozeta is an international trademark. Copyright © 1995. All rights reserved.
Termozeta S.p.A. - Via Magenta, 41/43 - 20010 Bareggio (MI) Italy

SAFETY REQUIREMENT

• This booklet is an integral part of the appliance and must be carefully read before use, since it provides important information on the installation, safety, use and maintenance of the appliance. Keep in a safe place.
- After removing the packaging make sure the appliance is undamaged and that no parts are missing. If in doubt, do not use and contact an authorised TERMOZETA service centre.
- Do not leave parts of packaging (plastic bags, foam polystyrene, nails, etc) within reach of children or unqualified persons since they are potential sources of danger.
- If the appliance comes with an earth plug, the electrical safety is ensured only when this plug is correctly connected to an effective earthing system in compliance with the existing electrical safety standards. TERMOZETA shall not be held responsible for any damages caused by the lack of a correct earthing system.
- Before connecting the plug to the power outlet make sure the operating voltage of the appliance corresponds to the voltage of your mains supply. If in doubt, contact a qualified technician.
- Do not use adaptors, multiple plugs and extension leads. If necessary, only use devices that conform to the current safety standards making sure they are compatible with the power of the appliance. If in doubt, contact a qualified technician.
- **Any installation not conforming to the above instructions may compromise your safety and cancel the guarantee.**
- This appliance is for household use only and should be used only for frying food.
- For safety reasons:
  - do not use the appliance with bare feet and with wet hands or feet
  - do not use the appliance outside the home
  - do not leave the appliance exposed to atmospheric agents (sun, rain…)
  - do not let children or unqualified people use the appliance
  - never pull on the power cord or on the appliance itself to disconnect the plug from the power outlet
  - do not leave the appliance unattended when it is plugged into the main power supply
  - never immerse the appliance in water or other liquids.
- This appliance is not intended to be used by persons (children included) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or whose lack of experience or familiarity with it has not been corrected by a person responsible for their safety, who has supervised or instructed the above as to how to use the appliance.
- **The power cord of the appliance must not be replaced by the user.** If necessary, contact an authorised TERMOZETA service centre or qualified technician.
- Switch off and do not tamper with the appliance should it breakdown and/or not function properly. Contact an authorised TERMOZETA service centre for any repairs and ask for original spare parts.
- Make the appliance unserviceable at the end of its running life by unplugging it from the power outlet and cutting the power cord. Abide by the existing standards in your country for instructions on its disposal.
- Termozeta cannot be held responsible for any damages to people animals or things caused by incorrect installation or due to improper, incorrect or negligent use.

GETTING STARTED

- Before using the appliance for the first time, wash all parts that come into contact with food: the basket (14), handle (16), cooking pot (10), and lid (7). **Consult the "CLEANING" section for information.**

BASKET HANDLE UNIT

Before using the appliance it is fundamental that the handle (16) of the basket (14) is properly assembled.
Proceed as follows:

- Manually screw the handle till inserting the folded end into the basket holes (Fig. 5)

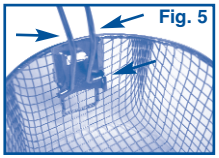


Fig. 5

- Place the metal handle bar inside the basket retainer and check the handle to be properly fixed to the basket (Fig.6).

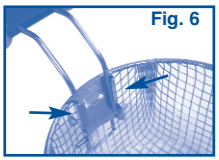


Fig. 6

Warning!
Always make sure that the handle and the basket are properly assembled before using the appliance.

- Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant surface, away from flammable materials or substances (e.g. curtains, tablecloths …) and from sources of heat (e.g. ovens, stovetops …).
- Completely unwind the power cord, taking care not to set it against the appliance as it becomes hot when in use.
- Fill the cooking pot (8a) with oil to a level between the MIN and Max level indications (8) shown inside the cooking pot. Only use oils that are suitable for deep frying (check the information shown on the package of oil).
- Place the lid (7) on the cooking pot and plug into the power outlet i**n an easy to reach place for safety reasons.** The light (2) will turn on.
- Turn the temperature control knob (3) and set the required temperature for the food.
- When the temperature light (4) shuts off, the appliance is ready to use.
- Place the food in the basket (14). Do not exceed the max food limit (15) indicated inside the basket, slowly remove the lid (7) beware of hot steam released and use the special handle (16) to lower the basket (14) in the cooking pot (10).

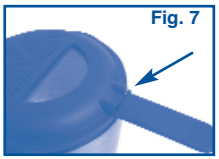


Fig. 7

- Close the lid (7) taking care that it is properly lined up with the opening handle (fig.7) and cook for the required frying time. (see "FRYING TIMES" chart)
- Every now and again check how the food is frying through the view hole (13) until achieving the desired result.
- When you are finished frying, turn the temperature control knob (3) to OFF, unplug from the power outlet, carefully open the lid (7), raise the basket (14) using the special handle (16) and carefully drain over the cooking pot to remove excess oil. Empty the food onto a plate covered with paper towels to drain.
- Leave the appliance with the lid off to cool down the oil.

Warning!
- **Do not move or lift the appliance while in use or when it is full of hot oil as you could get burned.**
- **Only immerse dry foods in the oil to avoid spattering hot oil.**

Atención!
- **No intentar nunca desplazar o levantar el aparato mientras está en funcionamiento o cuando todavía está lleno de aceite caliente ya que podrían quemarse.**
- **Sumergir en el aceite solo alimentos secos para evitar salpicaduras de aceite hirviente.**
- **Durante la cocción, por las aberturas superiores de la tapa sale vapore hirviente: poner atención ya que es posible quemarse.**
- **No dejen utilizar el aparato a niños y tenerles a una distancia adecuada durante el funcionamiento.**
- **No dejar el aparato sin vigilancia mientras está en marcha.**
- **No cocer excesivamente los alimentos porque podrían incendiarse.**
- **No poner en funcionamiento el aparato sin aceite.**
- **Quitar la tapa (7) utilizando siempre las empuñaduras (12) al efecto.**

¡Importante!
- Antes de cada utilización averiguar siempre que el nivel del aceite esté presente entre las referencias MIN y MAX presentes en el interior de la cubeta de cocción (10).
- Poner en funcionamiento el aparato solo después de introducir el aceite.

TABLA TIEMPO DE COCCIÓN

ALIMENTOS	C°	TIEMPO
Patatas frescas (capacidad máxima cestillo - 400gr.)	180 luego 190	9-11 minutos luego 1-2 minutos para un dorado más fuerte
Patatas congeladas (capacidad máxima cestillo - 400gr.)	Seguir indicaciones productor	
Cigalas rebozadas congeladas (suficientes para cubrir solo el fondo del cestillo)	170	3-5 minutos
Jaramugos de sardinas frescos (suficientes para cubrir solo el fondo del cestillo)	190	1-2 minutos
Merluza fresca (trozos)	160	5-10 minutos según el espesor
Merluza congelada (trozos o bocados)	190	10-15 minutos según el espesor y las dimensiones
Pollo rebozado en porciones	160	10-12 minutos (piezas pequeñas) 15-30 minutos (piezas grandes)
Palitos de pollo	170	15 minutos
Escalopes de ternera congelados	170	3-8 minutos según el espesor

Los tiempos de cocción que se recogen en la tabla son puramente indicativos, en efecto pueden variar según la cantidad, la calidad y las dimensiones de los alimentos.

NOTA
Los tiempos de cocción de los alimentos congelados generalmente son más largos que los de los alimentos frescos.

INSTRUCCIONES DE USO

PRIMERA UTILIZACIÓN

• Antes de utilizar el aparato por primera vez, lavar todas las partes que están en contacto con los alimentos: el cestillo (14), la empuñadura (16), la cubeta de cocción (10) y la tapa (7). Hacer referencia al párrafo “LIMPIEZA”.

GRUPO CESTILLO EMPUÑADURA

Antes de utilizar el aparato es fundamental montar correctamente la empuñadura (16) del cestillo (14).
Proceder del siguiente modo:

• Apretar con las manos la empuñadura hasta que la parte terminal plegada de la misma entre en los agujeros situados en el cestillo. (fig.5)

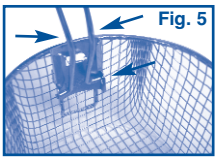


Fig. 5

• Colocar la barra metálica de la empuñadura en el interior del retén situado en el cestillo asegurándose de que la empuñadura esté bien firme en el cestillo (fig.6).

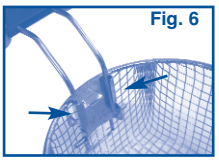


Fig. 6

¡Atención!
Antes de utilizar el aparato asegurarse siempre de que la empuñadura y el cestillo estén montados correctamente

MODO DE USO

• Posicionar el aparato sobre un plano horizontal, estable y resistente al calor, lejos de sustancias o materiales inflamables (por ej. cortinas, manteles…) y de fuentes de calor (por ej. hornillos, estufas..).
• Desenrollar completamente el cable de alimentación, con atención a no apoyarlo contra el aparato ya que este se calienta durante el uso.
• Poner el aceite en la cubeta de cocción (8a) de modo que el nivel esté incluido entre las indicaciones MIN y MAX (8) presentes en la cubeta de cocción. Utilizar solo aceite adecuado para freír (controlar las indicaciones presentes en la caja).
• Posicionar la tapa (7) encima de la cubeta de cocción y conectar el enchufe en la toma de corriente **de modo que resulte fácilmente accesible por motivos de seguridad**. El testigo luminoso (2) se enciende.
• Seleccionar con el pomo (3) la temperatura adecuada al alimento por freír.
• Cuando el testigo luminoso del termostato (4) se apaga, el aparato está listo para el uso.
• Disponer los alimentos en el cestillo (14), respetando la cantidad máxima indicada en el interior del mismo (15), quitar lentamente la tapa (7) poniendo atención al vapor hirviente que sale e introducir el cestillo (14) en la cubeta de cocción (10) utilizando la empuñadura (16) al efecto.
• Poner la tapa (7) poniendo atención a que la parte perfilada de la misma se halle encima de la empuñadura de la puerta (fig.7) y dejar cocer por un tiempo adecuado al tipo de alimento. (ver tabla “TIEMPOS DE COCCIÓN”).

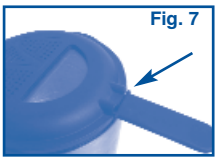


Fig. 7

• Averiguar de tanto en tanto el grado de cocción/dorado del alimento a través del visor (13) hasta alcanzar el resultado deseado.
• Al final de la cocción, llevar el pomo del termostato (3) en posición OFF, desconectar el enchufe de la toma de corriente, abrir la tapa (7) con prudencia, levantar el cestillo (14) utilizando la empuñadura (16) al efecto y sacudirlo delicadamente encima de la cubeta de cocción para eliminar los excesos de aceite. Poner los alimentos en un plato en el que habréis extendido una hoja de papel absorbente para alimentos.
• Dejar el aparato sin tapa para hacer enfriar el aceite.

• **While frying, boiling hot steam is released from the openings on the top: be careful as it can burn.**
• **Do not let children use this appliance and keep at a safe distance during use.**
• **Do not leave the appliance unattended while in use.**
• **Do not overcook food as it could catch fire.**
• **Do not turn the appliance on without oil inside.**
• **Always remove the lid (7) using the appropriate handles (12).**

Important!
• Check that the oil level is between the MIN and MAX marks shown inside the cooking pot (10) each time before use.
• Turn the appliance on only after oil has been added.

FOOD	C°	TIME
Fresh potatoes (basket capacity max 400g)	180 then 190	9-11 minutes then 1-2 minutes for more crispiness
Frozen potatoes (basket capacity max 400g)	Follow instructions on the package	
Frozen breaded prawns (enough to cover the base of the basket)	170	3-5 min.
Fresh whitebait fish (enough to cover the base of the basket)	190	1-2 min.
Fresh cod (slices)	160	5-10 minuti depending on the thickness
Frozen cod (slices or chunks)	190	10-15 minuti depending on the thickness and size
Portioned breaded chicken	160	10-12 min. (small pieces) 15- 30 min. (large pieces)
Chicken fingers	170	15 min.
Frozen veal cutlet	170	3-8 min. depending on the thickness

FRYING TIME GUIDELINES

The frying times shown in the chart are only a guide; in fact they may vary depending on the quantity, quality, and size of the food.

NOTE

Generally, frozen foods take longer to cook than fresh foods

Always unplug the cord from the power outlet and allow the oil in the appliance to cool down completely before cleaning or servicing the appliance.

Cleaning the basket and handle

Wash the basket and its handle with water and dishwashing soap. Thoroughly rinse and dry. Do not wash in a dishwasher.

Cleaning the cooking pot and lid

• Remove the lid.
• Empty the oil from the cooking pot using the special drain (9) found on the top edge of the cooking pot (10).

Attention:
Oil should be dispose of only at authorized collection centres. For information contact your local waste disposal company. Do not pour oil

down the kitchen sink or other household drains.

- Use a non-metal spatula and paper towels to remove any oil and greasy residue from the cooking pot and lid.
- Wash with a damp sponge, hot water, and dishwashing soap. Dry thoroughly. **Take care not to let water get in the permanent filter located inside the lid.**

Cleaning the appliance body

Clean the appliance body (1) with a damp sponge only.

Important!

- **Do not immerse the appliance in water or other liquids and do not put it under running water.**
- **Do not use chemical or abrasive products.**
- **Wait until the appliance is dry before putting it away.**

Maintenance

The lid (7) has a filter inside (11) that must be periodically replaced (recommended after every being used 15/20 times).

Remove the filter as follows:

- unscrew the four screws located in the inside part (fig. 8).
- remove the filter (11) and replace with a new one.
- then screw back in the four screws.

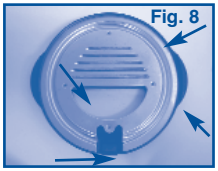


Fig. 8

For information on buying replacement filters contact a service centre authorized by Termozeta and ask for original spare parts.

Termozeta S.p.A. reserves the right to introduce technical and/or aesthetic changes to its products intended to improve performances.
Termozeta is an international trademark. Copyright © 1995. All rights reserved.

PRESCRIPCIONES DE SEGURIDAD

- **Este librito acompaña al aparato y tiene que leerse con atención antes del uso porque ofrece importantes indicaciones inherentes a la seguridad de la instalación, del uso y de las operaciones de mantenimiento. Consérvenlo para posibles consultas.**
- Después de haber quitado el embalaje, asegúrense de la integridad del aparato. En caso de duda, no lo utilicen y diríjanse a un centro de asistencia autorizado por TERMOZETA.
- No dejen los elementos del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, clavos, etc.) al alcance de los niños o de personas discapacitadas, ya que son potenciales fuentes de peligro.
- La seguridad eléctrica de este aparato está asegurado sólo cuando el mismo está correctamente conectado a un eficaz instalación de puesta a tierra como previsto por las vigentes normas de seguridad eléctrica. Termozeta no puede ser considerada responsable para eventuales daños causados por la falta de puesta a tierra de la instalación eléctrica.
- Antes de poner el enchufe en la toma de corriente comprueben que la tensión de funcionamiento del aparato corresponda con la de su vivienda. En caso de duda, diríjanse al personal profesionalmente especializado.
- Se desaconseja el uso de adaptadores, de tomas múltiples y de extensiones. Si es necesario, utilicen exclusivamente dispositivos homologados y que cumplan con las vigentes normas de seguridad asegurándose de que sean compatibles con la potencia del aparato. En caso de duda, diríjanse al personal profesionalmente especializado.
- **Cualquier instalación que no cumpla con lo especificado podrá comprometer su seguridad y podrá hacer vencer la garantía.**
- El aparato está destinado exclusivamente a uso doméstico para freír alimentos.
- Por motivos de seguridad presten atención a:
  - no usar el aparato con los pies descalzos y con las manos o los pies mojados
  - no usar el aparato fuera del ambiente doméstico
  - no dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (sol, lluvia…)
  - no permitir que el aparato sea utilizado por niños o personas discapacitadas
  - no tirar nunca del cable de alimentación o del aparato mismo para quitar el enchufe de la toma de corriente
  - no dejar el aparato conectado a la red eléctrica sin vigilancia
  - no inmergir nunca el aparato en el agua o en otros líquidos.
- El aparato no está destinado para ser usado por personas (niños incluidos) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas, o con falta de experiencia o conocimiento, al no ser que ellas hayan podido beneficiar, a través de la intermediación de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o de instrucciones relativas al uso del aparato.
- **El cable de la alimentación del aparato no deberá ser sustituido por el usuario.** Si es necesario, diríjanse a un centro de asistencia autorizado por Termozeta o a personal profesionalmente especializado.
- En caso de avería y/o de mal funcionamiento del aparato, apáguenlo y no lo manipulen. Para la eventual reparación, diríjanse a un centro de asistencia autorizado por TERMOZETA y soliciten el uso de recambios originales.
- Cuando el aparato no se pueda utilizar nunca más, córtenle el cable de alimentación después de haber quitado el enchufe de la toma de corriente. Para el desecho, aténganse a las normas en vigor de su lugar de residencia.
- Termozeta no se puede considerar responsable de eventuales daños a personas, animales o cosas causados por una instalación equivocada o que deriven de un uso inadecuado, erróneo o irracional.

REINIGUNG UND UNTERHALT

Bevor Sie das Gerät reinigen oder pflegen, muss der Netzstecker ausgezogen und das Gerät sowie das darin enthaltene Öl abgekühlt sein.

Reinigung des Korbes und des entsprechenden Griffs
Waschen Sie den Korb und den Griff mit Wasser und Spülmittel, spülen sie und trocknen sie sorgfältig. Nicht in der Spülmaschine reinigen.

Reinigung der Frittierwanne und des Deckels
- Entfernen Sie den Deckel.
- Entleeren Sie die Frittierwanne (10) indem Sie das Öl aus der dafür vorgesehenen Öffnung am oberen Rand der Frittierwanne (9) abfließen lassen.

ACHTUNG:
Entsorgen Sie das verbrauchte Öl in einer dafür eingerichteten Sammelstelle. Informieren Sie sich bei den dafür zuständigen Stellen Ihres Wohnorts. Das verbrauchte Öl darf nicht via Spülbecken entsorgt oder sonst in das Hausabwasser gelangen

- Entfernen Sie allfällige Ölreste in der Frittierwanne und am Deckel mit einem nicht metallenen Spachtel und saugfähigem Papier.
- Reinigen Sie sie mit einem mit heißem Wasser befeuchteten Schwamm und Spülmittel. Trocknen Sie sie sorgfältig. **Achten Sie darauf, dass dabei kein Wasser in den im Deckel angebrachten Filter läuft.**

Reinigung des Gerätekörpers
Für die Reinigung des Gerätekörpers (1) sollten Sie nur einen feuchten Schwamm verwenden.

Wichtig!
- **Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten und spülen es nie unter fließendem Wasser.**
- **Benützen Sie keine chemischen Produkte und kein Scheuermittel.**
- **Das Gerät darf erst weggeräumt werden, wenn es trocken ist.**

Unterhalt
Der im Deckel (7) angebrachte Filter (11) muss ab und zu ersetzt werden (nach ungefähr 15 / 20 Frittiergängen).
Entfernen Sie den Filter wie folgt:
- lösen Sie die vier Schrauben auf der Innenseite (Abb.8).
- lösen Sie den Filter (11) heraus und setzen Sie den neuen ein.
- schrauben Sie die Schrauben anschließend wieder fest.

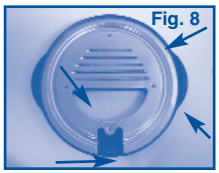


Fig. 8

Wenden Sie sich für den Kauf der Filter an einen Termozeta Kundendienst und verlangen Sie Original-Ersatzteile.

Termozeta S.p.A. behält sich das Recht vor, an den Produkten technische und/oder ästhetische Änderungen zur Verbesserung der Leistungen vorzunehmen.
Termozeta is an international trademark. Copyright © 1995. All rights reserved.
Termozeta S.p.A. - Via Magenta, 41/43 - 20010 Bareggio (MI) Italy

PRESCRIPTION POUR LA SÉCURITÉ

• Ce manuel est partie intégrante de l'appareil et doit être lu attentivement avant toute utilisation car il contient d'importantes indications sur la sécurité en matière d'installation, d'utilisation et de maintenance. Il doit donc être conservé avec soin durant toute la durée de vie de l'appareil.
- Après avoir enlevé l'emballage, contrôler l'intégrité de l'appareil. En cas de doutes, veiller à ne pas l'utiliser avant de vous être adressé à un centre d'assistance après-vente autorisé par TERMOZETA.
- Ne pas laisser les emballages (sachets en plastique, polystyrènes expansés, clous, etc.) à la portée des enfants ou des personnes handicapées car ils peuvent se révéler dangereux.
- La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que si ce dernier est raccordé correctement à une installation de mise à terre efficace comme prévu par les normes de sécurité électrique en vigueur. Termozeta ne pourra pas être considérée responsable des éventuels dommages provoqués par le défaut de mise à terre de l'installation électrique.
- Avant de brancher l'appareil, vérifier que sa tension de fonctionnement correspond à celle de l'habitation. En cas de doutes, il est nécessaire de s'adresser à un technicien qualifié.
- Il est déconseillé d'utiliser des adaptateurs, des prises multiples et des rallonges. En cas de nécessité, n'utiliser que des dispositifs homologués et conformes aux normes de sécurité en vigueur après avoir contrôlé leur compatibilité avec la puissance de l'appareil. En cas de doutes, il est nécessaire de s'adresser à un technicien qualifié.
- **Toute installation non conforme aux points précédents peut compromettre votre sécurité et n'est plus couverte par la garantie.**
- L'appareil est destiné exclusivement à un usage domestique pour frire des aliments.
- Pour des raisons de sécurité, veiller à:
  - ne pas utiliser l'appareil pieds nus ou avec les mains et les pieds mouillés ;
  - ne pas utiliser l'appareil en dehors de l'habitation ;
  - ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (soleil, pluie…);
  - ne pas permettre aux enfants et aux personnes handicapées d'utiliser cet appareil ;
  - ne jamais tirer sur le câble d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher ;
  - ne pas laisser l'appareil branché et sans surveillance;
  - ne jamais plonger l'appareil dans de l'eau ou dans tout autre liquide.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, une expérience ou des connaissances insuffisantes, sauf si elles disposent, grâce à une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou de consignes pour l'emploi de l'appareil.
- **Le câble d'alimentation de l'appareil ne doit jamais être remplacé par l'utilisateur lui-même.** En cas de nécessité, il est important de s'adresser à un centre après-vente autorisé par Termozeta ou à un technicien qualifié.
- En cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, l'éteindre sans chercher à l'ouvrir. Pour toute réparation, il est nécessaire de s'adresser à un centre après-vente autorisé par TERMOZETA et d'exiger des pièces de rechange originales.
- Au terme de sa durée d'exercice, rendre l'appareil inutilisable en coupant le câble d'alimentation après l'avoir débranché. Pour son rebus, il est nécessaire de se conformer aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation.
- Termozeta ne pourra être tenue responsable des dommages à personnes, animaux ou choses causés par une installation erronée ou un usage impropre, non correct et irresponsable.

MODE D'EMPLOI

LORS DE LA PREMIÈRE UTILISATION

• Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, lavez toutes les parties qui sont en contact avec les aliments: le panier (14), la poignée (16), la cuve (10) et le couvercle (7). **Consultez le paragraphe "NETTOYAGE".**

GROUPE PANIER ET POIGNÉE

Avant d'utiliser l'appareil, il est fondamental de monter correctement la poignée (16) du panier (14).
Procédez de la manière suivante:

• Serrez la poignée entre vos mains jusqu'à ce que vous parveniez à faire entrer la partie terminale pliée de celle-ci dans les trous situés sur le panier. fig. 5).

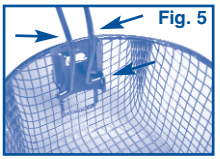


Fig. 5

• Placez la barre métallique de la poignée à l'intérieur des crans situés sur le panier et vérifiez que la poignée est bien accrochée au panier (fig.6).

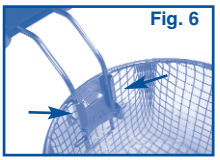


Fig. 6

Attention
Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous que la poignée et le panier sont montés correctement.

MODE D'EMPLOI

• Placez l'appareil sur une surface plane et stable, résistante à la chaleur, loin de toute substance ou matériau inflammable (par ex. rideaux, nappes…) et de sources de chaleur (ex. fourneaux, poêles..).
• Déroulez complètement le cordon d'alimentation, en veillant à ce qu'il ne soit pas posé contre l'appareil car celui-ci devient chaud lorsqu'il est en fonction.
• Versez de l'huile dans la cuve (8a) de façon à ce que le niveau soit compris entre les repères MIN et MAX (8) présents sur la cuve. Utilisez uniquement de l'huile pour friture (vérifiez les indications qui figurent sur l'emballage).
• Placez le couvercle (7) sur la cuve et branchez la fiche dans la prise de courant **de façon à ce qu'elle soit facilement accessible pour des raisons de sécurité**. Le voyant (2) s'allume.
• Sélectionnez la température avec le bouton tournant (3) en fonction de l'aliment à frire.
• Lorsque le voyant du thermostat (4) s'éteint, l'appareil est prêt à être utilisé.
• Placez les aliments dans le panier (14), en respectant les repères figurant à l'intérieur de celui-ci (15), ôtez lentement le couvercle (7) en faisant attention à la vapeur bouillante qui sort de l'appareil et placez le panier (14) dans la cuve (10) en utilisant la poignée prévue à cet effet (16).
• Mettez le couvercle (7) en veillant à ce que la partie profilée de celui-ci se trouve au-dessus de la poignée de l'ouverture (fig.7) et laissez cuire pendant une durée adaptée à l'aliment. (voir le tableau "TEMPS DE CUISSON").

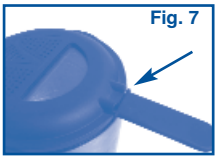


Fig. 7

• Vérifiez de temps en temps le niveau de cuisson/dorure de l'aliment à travers le hublot (13) jusqu'à atteindre le résultat désiré.
• À la fin de la cuisson, portez le bouton du thermostat (3) sur la position OFF, débranchez la fiche de la prise de courant, ouvrez avec soin le couvercle (7), remontez le panier (14) avec la poignée (16) prévue à cet effet et secouez-le délicatement au-dessus de la cuve pour éliminer les excès d'huile. Versez les aliments sur un plat sur lequel vous disposerez au préalable une feuille de papier absorbant pour aliments.
• Laissez l'appareil sans couvercle de manière à faire refroidir l'huile.

Um überflüssiges Öl zu eliminieren, schütteln Sie den Korb leicht über der Frittierwanne. Geben Sie die Lebensmittel auf einen mit Haushaltspapier ausgelegten Teller.
• Lassen Sie das Gerät unbedeckt, sodass das Öl abkühlen kann

Achtung!
• **Wenn das Gerät in Betrieb oder das Öl noch heiß ist, darf das Gerät weder versetzt noch hochgehoben werden, da Sie sich sonst verbrennen könnten.**
• **Um heiße Ölspritzer zu vermeiden, sollten Sie nur trockene Lebensmittel in das Öl geben.**
• **Während des Frittiervorganges entweicht aus den Öffnungen oben im Deckel heißer Dampf: achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen.**
• **Das Gerät darf nicht von Kindern benützt werden. Während dessen Gebrauch sollten sich diese in angemessener Entfernung aufhalten.**
• **Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.**
• **Frittieren Sie die Lebensmittel nicht übermäßig lang, da diese Feuer fangen könnten.**
• **Setzen Sie das Gerät nicht ohne Öl in Betrieb.**
• **Öffnen Sie den Deckel (7) immer mithilfe des entsprechenden Griffs (12).**

Wichtig!
• Vergewissern Sie sich vor jeder Inbetriebnahme des Geräts, dass die in der Frittierwanne (10) angebrachte Füllanzeige des Öls (8) ein Niveau zwischen Min und Max erreicht.
• Setzen Sie das Gerät erst nach dem Einfüllen des Öls in Betrieb.

TABELLE FRITTIERZEITEN

LEBENSMITTEL	C°	ZEITANGABE
Frische Pommes Frites (Maximalkapazität des Korbes 400g)	180 dann 190	9-11 min., dann 1-2 min. für eine schön goldene Färbung
Tiefgekühlte Pommes Frites (Maximalkapazität des Korbes – 400g)	Gemäß Angaben des Herstellers	
Panierte, tiefgekühlte Scampi (max. den gesamten Boden des Korbes bedecken)	170	3-5 min.
Frische kleine Sardinen und Sardellen (max. den gesamten Boden des Korbes bedecken)	190	1-2 min.
Frischer Kabeljau (Tranchen)	160	je nach Dicke 5-10 min.
Tiefgekühlter Kabeljau (Tranchen oder Stücke)	190	je nach Dicke und Größe 10-15 min
Paniere Hühnerstücke	160	10-12 min. (kleine) 15-30 min. (große)
Hühnerstäbchen	170	15 min.
Tiefgekühlte Kalbsschnitzel	170	je nach Dicke 3-8 min.

Die in der Tabelle empfohlenen Frittierzeiten sind Richtwerte und können nach Menge, Qualität und Dimension der Lebensmittel variieren.

HINWEIS:
Die Frittierzeit für tiefgekühlte Lebensmittel ist im Allgemeinen länger als diejenige für frische Lebensmittel.

BEDIENUNGSANLEITUNG

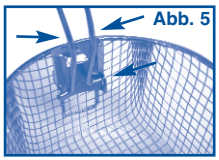
BEIM ERSTGEBRAUCH

- Bevor Sie das Gerät das erste Mal benützen, müssen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, spülen: den Korb (14), den zugehörigen Griff (16), die Frittierwanne (10) und den Deckel (7). **Beachten Sie dazu den Abschnitt "Reinigung".**

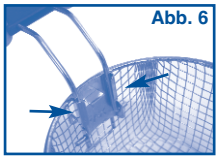
DER KORB UND DER ZUGEHÖRIGE GRIFF

Vor dem Gebrauch des Geräts muss der Griff (16) korrekt auf dem Korb (14) montiert werden.
Gehen Sie dabei wie folgt vor:

- Drücken Sie den Griff so zusammen, dass Sie das gebogene Ende in die entsprechenden Öffnungen des Korbs einführen können (Abb. 5)



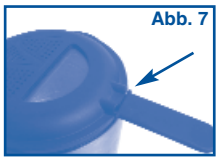
- Positionieren Sie die Metallstäbe des Griffs in den Halterungen des Korbes. Achten Sie darauf, dass der Griff fest mit dem Korb verbunden ist (Abb.6).



Achtung !
Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch des Geräts immer, dass der Griff korrekt auf dem Korb montiert ist.

GEBRAUCHSANWEISUNG

- Stellen Sie das Gerät auf eine waagrechte, stabile und hitzebeständige Arbeitsfläche. Stellen Sie es fern von entflammbaren Flüssigkeiten oder Materialien (wie zum Beispiel Gardinen, Tischtücher, …) sowie von Hitzequallen (Herd, Ofen, …) auf.
- Entrollen Sie das Netzkabel vollständig und achten Sie darauf, dass es nicht auf das Gerät zu liegen kommt, da dieses beim Gebrauch heiß wird.
- Füllen Sie Öl in die Frittierwanne (10) bis die in der Frittierwanne angebrachte Füllanzeige (8) ein Niveau zwischen MIN und MAX erreicht. Benützen Sie nur Öl, das sich zum Frittieren eignet (beachten Sie die Packungsangaben).
- Setzen Sie den Deckel (7) auf die Frittierwanne und verbinden Sie das Gerät mit dem Netz. **Aus Sicherheitsgründen muss der Stecker gut erreichbar sein**. Die Leuchtanzeige (2) schaltet sich ein.
- Stellen Sie mit dem Regler (3) die für das Lebensmittel geeignete Frittiertemperatur ein.
- Wenn die Leuchtanzeige des Thermostats (4) erlischt, ist das Gerät zum Gebrauch bereit.
- Verteilen Sie die Lebensmittel im Korb (14), achten Sie dabei darauf, die darin angegebene maximale Füllmenge (15) nicht zu überschreiten, entfernen Sie den Deckel (7) wegen dem Entweichen des heißen Dampfes mit Vorsicht und führen den Korb (14) mithilfe des entsprechenden Griffs (16) in die Frittierwanne (10) ein.



- Setzen Sie den Deckel (7) so auf das Gerät, dass das Profil auf die entsprechende Öffnung zu liegen kommt (Abb.7) und warten Sie die für das Lebensmittel geeignete Frittierzeit (Tabelle „FRITTIERZEITEN") ab.
- Kontrollieren Sie von Zeit zu Zeit durch das Bullauge (13) den Frittiergrad bzw. die Färbung des Lebensmittels um festzustellen, wann das gewünschte Resultat erreicht ist.
- Nach Ablauf der Frittierzeit stellen Sie den Regler des Thermostats (3) auf die Position OFF, nehmen das Gerät vom Stromnetz, öffnen den Deckel (7) vorsichtig und heben den Korb (14) mithilfe des entsprechenden Griffs (16).

Attention!
- **Ne tentez jamais de déplacer ou soulever l'appareil lorsqu'il est en marche ou lorsqu'il est encore plein d'huile chaude car vous risqueriez de vous brûler.**
- **Plongez dans l'huile des aliments secs uniquement pour éviter les éclaboussures d'huile bouillante.**
- **Pendant la cuisson, de la vapeur bouillante s'échappe des ouvertures du couvercle: prêtez attention car vous pourriez vous brûler.**
- **Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil et éloignez-les de l'appareil lorsqu'il est en marche.**
- **Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.**
- **Ne faites pas trop cuire les aliments car ils risquent de brûler.**
- **Ne mettez pas l'appareil en marche sans huile.**
- **Retirez le couvercle (7) en utilisant toujours les poignées prévues à cet effet (12).**

Important!
- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez toujours que le niveau d'huile se situe entre les repères MIN et MAX figurant à l'intérieur de la cuve (10).
- Mettez l'appareil en marche seulement après l'avoir rempli d'huile.

TABLEAU DU TEMPS DE CUISSON

ALIMENTO	C°	TEMPO
Pommes frites fraîches (capacité maximum du panier 400 g)	180 puis 190	9-11 minutes puis 1-2 minutes pour des frites plus dorées
Pommes frites surgelées (capacité maximum du panier 400 g)	Suivre les indications du fabriquant	
Langoustines panées surgelées (en quantité suffisante pour couvrir seulement le fond du panier)	170	3-5 minutes
Blanchailles fraîches (en quantité suffisante pour couvrir seulement le fond du panier)	190	1-2 minutes
Morue fraîche (tranches)	160	5-10 minutes en fonction de l'épaisseur
Morue surgelée (tranches ou morceaux)	190	10-15 minutes en fonction de l'épaisseur et de la taille
Poulet pané en portions	160	10-12 minutes (morceaux de petite taille) 15-30 minutes (morceaux de grande taille)
Bâtonnets de poulet	170	15 minutes
Escalopes de veau surgelées	170	3-8 minutes en fonction de l'épaisseur

Les temps de cuisson sont approximatifs et ils doivent être adaptés à la quantité, la qualité et la taille des aliments.

NOTE
Les temps de cuisson des aliments surgelés sont plus longs que ceux des aliments frais.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, débranchez toujours la fiche de la prise de courant et attendez que l'appareil et l'huile refroidissent.

Nettoyage du panier et de la poignée
Lavez le panier et sa poignée avec de l'eau additionnée de détergent pour vaisselle. Rincez et séchez soigneusement. Ne lavez pas ces éléments au lave-vaisselle.

Nettoyage de la cuve et du couvercle
- Ôtez le couvercle.
- Videz l'huile qui se trouve dans la cuve par le système de vidange (9) présent sur le bord supérieur de la cuve (10).

Attention:
éliminez l'huile usagée auprès des centres de collecte autorisés. Pour informations, adressez-vous à l'organisme chargé de la collecte des déchets de votre zone. Ne jetez pas l'huile dans votre évier ou avec les déchets ménagers.

- Retirez de la cuve et du couvercle les éventuels résidus d'huile ou de graisse avec une spatule non métallique et avec du papier absorbant.
- Lavez-les avec une éponge humidifiée d'eau chaude et de détergent vaisselle. Séchez-les soigneusement. **Prêtez attention à ne pas faire pénétrer de l'eau dans le filtre présent à l'intérieur du couvercle.**

Nettoyage du corps de l'appareil
Pour nettoyer le corps de l'appareil (1) utilisez exclusivement une éponge humide.

Important!
- **Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides et ne le mettez pas sous l'eau courante.**
- **N'utilisez jamais de produits chimiques ou substances abrasives.**
- **Attendez toujours que l'appareil soit bien sec avant de le ranger.**

Entretien
Le couvercle (7) possède un filtre (11) qui doit être remplacé périodiquement (nous conseillons de le remplacer toutes les 15/20 utilisations environ de l'appareil).
Pour retirer le filtre, procédez de la manière suivante:
- dévissez les quatre vis situées dans la partie interne (fig.8).
- retirez le filtre (11) et remplacez-le par un nouveau filtre.
- revissez ensuite les vis.

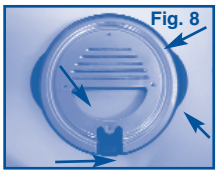


Fig. 8

Pour l'achat de filtres, adressez-vous à un Centre d'Assistance Technique Termozeta et demandez des pièces détachées originales.

Termozeta S.p.A. se réserve le droit d'apporter des modifications techniques et/ou esthétiques à ses propres produits afin d'en améliorer les prestations.
Termozeta is an international trademark. Copyright © 1995. All rights reserved.
Termozeta S.p.A. - Via Magenta, 41/43 - 20010 Bareggio (MI) Italy

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

•Dieses Heft ist ein wichtiger Teil des Geräts; es muss vor der Benutzung aufmerksam gelesen werden, weil es wichtige Angaben für seine sichere Installation, Benutzung und Wartung liefert. Bewahren Sie es sorgfältig auf.
- Kontrollieren Sie nach Entfernen der Verpackung, dass das Gerät vollständig ist. In Zweifelsfällen benutzen Sie es nicht, sondern wenden sich an einen von TERMOZETA autorisierten Kundendienst.
- Lassen Sie das Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Styropor, Nägel, usw.) nicht in Reichweite von Kindern oder Minderbefähigten, weil es mögliche Gefahrenquelle ist.
- Die elektrische Sicherheit dieses Geräts ist nur dann gewährleistet, wenn es über einen wirksamen Erdschluss gemäß den geltenden Vorschriften für elektrische Sicherheit verfügt. Termozeta kann nicht für eventuelle Schäden haftbar gehalten werden, die durch die fehlende Erdung der elektrischen Anlage verursacht wurden.
- Vor Einstecken des Steckers in die Steckdose prüfe man, ob die Betriebsspannung des Geräts mit der in Ihrer Wohnung übereinstimmt. In Zweifelsfällen wenden Sie sich an einen Fachmann.
- Zwischenstecker, Doppelstecker und Verlängerungsschnüre sollten nicht verwendet werden. Wenn es unvermeidbar ist, verwenden Sie nur zugelassene und den Sicherheitsvorschriften entsprechende Vorrichtungen und vergewissern Sie sich, dass diese mit Ihrer Anlage und mit den technischen Daten des Geräts kompatibel sind. Wenden Sie sich in Zweifelsfällen an einen Fachmann.
- **Jede Installation, die nicht den obigen Angaben entspricht, kann Ihre Sicherheit gefährden und lässt die Garantie verfallen.**
- Das Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt zum Frittieren von Lebensmitteln bestimmt.

- Aus Sicherheitsgründen achten Sie auf Folgendes:
  - das Gerät nicht barfuß oder mit nassen Händen oder Füßen benutzen
  - das Gerät nicht im Freien benutzen
  - das Gerät nicht den Witterungseinflüssen aussetzen (Sonne, Regen …)
  - das Gerät nicht von Kindern oder Minderbefähigten benutzen lassen
  - nie am Stromkabel oder direkt am Gerät ziehen, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen
  - das ans Stromnetz angeschlossene Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen
  - das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Das Gerät ist nicht dazu geeignet von Personen (inbegriffen Kindern) mit eingeschränkten physischen oder mentalen Fähigkeiten, fehlender Erfahrung oder Kenntnis verwendet zu werden, außer man verfügt über die Aufsicht einer zu deren Sicherheit verantwortlichen Person, oder entsprechender Gebrauchsanweisungen.
- **Das Stromkabel darf nicht vom Benutzer ausgetauscht werden.** Wenn erforderlich, wenden Sie sich an ein von TERMOZETA autorisiertes Kundendienstzentrum oder an einen Fachmann.
- Bei Beschädigung und/oder nicht einwandfreiem Funktionieren das Gerät ausschalten und nicht selber Hand anlegen. Für eventuelle Reparaturen wenden Sie sich bitte an ein autorisiertes Kundendienstzentrum von TERMOZETA und verlangen Sie die Verwendung von Originalersatzteilen.
- Wenn das Gerät nicht mehr verwendet werden soll, legen Sie es bitte still, indem Sie nach Herausziehen aus der Steckdose das Versorgungskabel abschneiden. Für die Entsorgung beachten Sie bitte die geltenden Vorschriften an Ihrem Wohnort.
- Termozeta kann nicht für eventuelle Schäden an Personen, Tieren oder Sachen haftbar gemacht werden, die auf falsche Installation oder missbräuchliche, falsche oder unsachgemäße Benutzung zurückzuführen sind.